MANUAL DE INSTRUCCIONES

Batidora con Licuadora

Modelos: Art. AB947 - 300W

Tensión: 220V – 50 - 60 Hz

Fabricado para Liliana S.R.L.
Warnes 1155 – S2005PDG Rosario - Argentina
C.U.I.T.: 30-51687722-3

CONSEJOS DE SEGURIDAD

. El aparato solo puede funcionar con la corriente eléctrica correspondiente al voltaje y tipo de corriente especificada en la placa identificatoria del equipo. Verifique que corresponda al de su hogar.

. Verifique también que su instalación eléctrica en el hogar, cuente con un disyuntor diferencial para protección adicional. Este disyuntor diferencial debe tener una corriente nominal de operación que no exceda los 30 mA. Por cualquier duda, consulte con personal técnico y adecue su instalación en caso de ser necesario.

. Este aparato no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, que no posean experiencia en el uso, a menos que se le haya instruido en su correcta utilización por una persona responsable de su seguridad.

. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipo.

Instrucciones generales de Seguridad:

1. Recomendamos leer cuidadosamente este Manual de Instrucciones antes de su uso y mantener el mismo siempre a mano para futuros usuarios.
2. Siembre desconectar el equipo de la red eléctrica antes de proceder a su limpieza.
3. No debe permitirse que los niños utilicen el equipo.
4. Siempre que prepare alimentos para niños, ancianos o personas con inmunodeficiencias, debe tenerse especial cuidado en el lavado y desinfección de cada una de las partes del equipo antes de su uso.
5. No debe sumergirse ni salpicarse con ningún líquido el cuerpo del equipo.
6. Verifique regularmente el buen estado del artefacto y del cable. Si encontrara daño en el mismo de cualquier tipo, no debe usarse. Tenga siempre especial cuidado con el cable de que no cuelgue ni pueda ser dañado por el propio equipo mientras trabaja.
7. Si el cable está dañado, debe ser reparado por un Servicio Técnico Autorizado o por personal idóneo.
8. Cuando guarde la unidad, guarde el cable convenientemente para prevenir daños y evitar deterioros.
9. No deben ser utilizados elementos automáticos externos de encendido del equipo, como timers o temporizadores.
10. No colocar el equipo cerca de superficies calientes o de mecheros encendidos.
11. Antes de conectar o desconectar la unidad, verifique que las herramientas estén colocadas y montadas en forma segura.
12. No deje la unidad sin atención – ni siquiera por cortos períodos de tiempo - mientras está conectada a la red eléctrica.
13. Usar solamente los accesorios originales que se proveen.
14. Mantener alejado de partes en movimiento, los dedos de la mano, cabellos largos, ropa o cualquier utensilio.
15. Un cuidado especial debe ser tenido en cuenta con las cuchillas de corte cuando se usa o limpia el equipo.
16. Este aparato, requiere que se lo utilice de acuerdo a las instrucciones que se imparten en este Manual de Instrucciones.
17. Desconectar el equipo de la red eléctrica cuando el equipo no esté en uso.
18. Cuando se mezcle líquidos calientes, tenga particular cuidado en la posible proyección de los mismos y que puedan causar quemaduras.
19. Nunca utilizar varios accesorios al mismo tiempo.
20. Tener en cuenta siempre que el tiempo máximo de operación deben ser de 5 minutos como máximo.
21. Mayores cantidades, deben procesarse en tandas, dando un período de 10 minutos entre ellas para permitir que el motor se enfríe convenientemente.
22. Este equipo no es de uso profesional. Deben respetarse los tiempos de espera establecidos más arriba.
23. No observar estas advertencias, puede causar la falla del motor.
24. Guarde estas instrucciones a mano para futuras referencias.

INSTRUCCIONES DE USO

Esta licuadora, con cuchilla picadora y elemento batidor tiene un diseño muy depurado, compacto y de gran durabilidad. Lo que Ud. quiera realizar sopas, mayonesas, comidas para bebe, batidos de leche y muchas otras cosas, lo puede realizar en forma muy rápida y sencilla. Sus componentes también son muy fáciles de limpiar, otorgando un confort adicional a sus tareas diarias.

1. GUIA DE SEGURIDAD
   PRIMER USO: Cuidados especiales de limpieza y esterilización deben necesitarse para cuando se preparan comidas de bebe, de personas mayores o pacientes tanto para los elementos en sí como los recipientes extras que se utilicen.
   GENERAL
   . No tocar la cuchillas o elementos filosos o rotantes mientras se conecta a la red eléctrica.
   . Mantenga sus dedos, cabello, ropas y cualquier otro elemento a distancia de la máquina cuando permanezca en funcionamiento y continúe la rotación.
   . Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando se cambie los elementos y luego del uso.
   . No mezcle con la máquina cualquier aceite caliente o elemento oleoso.
2. ELEMENTO DE PICADO.
   . No toque la cuchilla procesadora, dado que tiene un filo muy agudo.
   . Antes de limpiar el contenedor de procesado, esté seguro de que la cuchilla haya sido extraída completamente del recipiente.
3. PARA TENER EN CUENTA
   . Cuando se está mezclando ingredientes de determinada consistencia o espesor, no continúe mezclando por períodos mayores a los 50 segundos en forma continua; haga tandas cada 4 minutos o espere hasta que la máquina se enfríe.
   . Este aparato está diseñado para uso familiar solamente.

USANDO LA LICUADORA

Este elemento puede usarse para procesar comida, queso, vegetales, vainilla, pan, biscuit, nueces, etc.. No la use con ingredientes que sean extremadamente duros, tales como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate. Estos pueden dañar las cuchillas de corte.

1. Tome la precaución de separar huesos de la carne antes de procesarla y córtela en pequeños dados de tamaño de 1 a 2 cm. de lado.
2. Posicione la cuchilla a media altura en el contenedor de procesado.
3. Coloque los ingredientes.
4. Coloque la tapa en el contendor de procesado, gire para ajustar y hasta que quede fijada convenientemente.
5. Coloque ahora al elemento motor, girando y consiguiendo su fijación.
6. Conecte ahora a la red eléctrica. Mantenga firme fuera del contenedor y luego pulse la tecla de velocidad.
7. Luego del uso, desconecte el pulsador, desconecte la unidad de la red eléctrica y desarme los elementos.

MI AB 947 v1 - 14/10/2008

INGREDIENTES	Máx. Volumen recomendado	Tiempo necesario aprox.
Carne	100 gr.	10 – 30 seg.
Vainilla	20 gr.	20 seg.
Nueces	100 gr.	30 seg.
Queso	50 gr.	30 seg.
Pan	1 pieza pequeña	20 seg.
Huevo Duro	2	5 seg.
Cebolla	100 gr.	10 seg.

USO DEL BATIDOR

. El batidor puede ser usado para batir pequeñas cantidades de comidas, tales como batir claras de huevo a punto nieve, crema, postres, huevos batidos, tortas instantáneas, etc.
. No trate de batir mezclas pesadas o ingredientes sólidos como manteca o azúcar. El batidor de huevos puede ser dañado.
1. Coloque el batidor dentro del conector.
2. Coloque ahora al elemento motor, girando y consiguiendo su fijación.
3. Ponga los ingredientes dentro del contenedor.
4. La cantidad de huevo no puede ser mayor de cuatro; las cremas no deben exceder de 40 cm3.
. Conecte a la red eléctrica.
. Para evitar salpicaduras, por favor seleccione la velocidad más baja y comenzar rotando el batidor en el sentido de las agujas del reloj.
. No sumerja la batidora completamente en ingredientes líquidos.
. Luego del uso, desconecte la unidad de la red eléctrica y desarme los elementos.

PRIMER USO

. Sacar de su empaque.
. Todos los accesorios y componentes deben ser lavados convenientemente antes del primer uso.
. Utilizar el equipo en una superficie nivelada.

1. Uso como Batidora Manual

USANDO LOS DOS ELEMENTOS DE BATIR Y EL VASO MEZCLADOR.

1) GANCHOS BATIDORES. Se usa para mezclar masas livianas, punto nieve, crema batida y para mezclar o incorporar polvos para tortas.

2) GANCHOS AMASADORES. Se usan para preparación de masas con levadura o masas para repostería.

3) Como insertar los ganchos tanto los batidores como de amasar.
. Esté seguro de que el selector de velocidad esté en la posición 0.
. Inserte el accesorio deseado en la abertura redonda que se encuentra debejo de la máquina.
. Presione y gire hasta que el accesorio se enganche en su correcta posición.

4) Extracción de los ganchos tanto batidores como de amasar.
. Presione el botón eyector (eyect). Cualquiera de los ganchos puede así ser fácilmente removidos.

SELECTOR DE VELOCIDADES.

Baja Velocidad:
. Es útil para comenzar los procesos.
. Para incorporar ingredientes, batidos y mezclas de diferentes elementos y fluídos livianos.
. Para mezclado de ingredientes o harina en la masa.

Alta Velocidad:
. movimientos continuos de mezclado de huevos en masas para tortas, salsas o masas pesadas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

. Antes de limpiar cualquier parte del equipo, siempre debe estar desconectada y el selector de velocidades en la posición 0.
. Extraer los accesorios.
. Remover manchas rebeldes, con un trapo humedecido en agua blanda, con un limpiador no abrasivo, seguido de un secado con trapo limpio.
. No utilice ningún detergente agrasivo o material de limpieza en ninguna parte de la máquina, dado que podría dañar la terminación y opacar sus brillos.
. No toque las superficies afiladas de las cuchillas.
. Algunos alimentos com por ejemplo la zanahoria, pueden decolorar o teñir los plásticos. Debe frotarse con un paño embebido en removedores de base de aceite vegetal para ayudar a su limpieza.
. Enjuague con un trapo húmedo y luego seque.

La batidora y el cable.
. Pueden ser limpiados con un trapo húmedo.

El eje de la licuadora.
. Llene parcialmente el Vaso Medidor con agua tibia y jabonosa. Luego inserte el eje con la cuchilla y encienda el equipo. El bowl para procesar, incluyendo la cuchilla, el batidor de huevos, los ganchos batidores y amasadores y el Vaso Medidor.
. Aptos para ser lavados y secados en el lava-vajillas.

GUARDADO
. Guardar el aparato luego de que se le ha permitido enfriarse normalmente..
. Cuando no esté en uso, debe desconectarse el equipo y guardarse en un lugar seco, seguro y lejos del alcance de los niños.

TIEMPOS MAXIMOS DE OPERACION

El procesado de alimentos debe realizarse de acuerdo a la consistencia de los mismos. Alimentos muy densos como masas (no mas de 100 g por vez), etc., ocasionarán un deterioro de los componentes del motor por sobrecalentamiento; el tiempo de proceso también afecta al mismo, teniendo en cuenta que este producto es de uso hogareño exclusivamente y no industrial. Por lo tanto, debe aplicarse el sentido común para realizar estas tareas, de modo de no provocar sobrecalentamientos del motor. Una práctica aceptable, consiste en usar el equipo durante el tiempo recomendado más abajo y dejara descansar de modo de permitir que el motor se enfríe.
. Tiempo máximo de operación continua como batidora de mano: 2 minutos.
. Tiempo máximo de operación como licuadora: 30 segundos.

Liliana